MW6194ST
MW6194W
ME6194ST

Microwave oven

Owner's manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

CONTENTS

Using this instruction booklet....2
Important safety information....2
Legend for symbols and icons....3
Precaution to avoid possible exposure to excessive microwave energy....3
Important safety instructions....4
Installing your microwave oven....7
How a microwave oven works....7
What to do if you are in doubt or have a problem....8
Accessories....8
Setting up your microwave oven....8
Control panel....9
Setting the clock....9
Using the pause/cancel button....9
Selecting the weight unit....10
Using the one minute + button....10
Using the sensor cook buttons....10
Sensor cooking guide....10
Using the instant cook buttons....11
Using the handy helper button....11
Using the kids meals button....12
Using the snack bar button....12
Reheating automatically....13
Defrosting automatically....13
Setting cooking times & power levels....13
One-stage cooking....14
Multi-stage cooking....14
Demonstration mode....14
Using the more/less buttons....15
Switching the beeper on/off....15
Using the kitchen timer....15
Setting the child protection lock....15
Power saving feature....15
Cooking utensils....16
Cooking techniques....17
Cooking guide....19
Auto defrosting guide....21
Recipes....21
Troubleshooting guide....23
Error message....24
Care and cleaning....24
Specifications....25

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_EN.indd 2
2014-05-08 ⬚⬚ 5:22:11

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Follow directions explicitly.
- Do NOT disassemble.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Do NOT touch.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	

Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

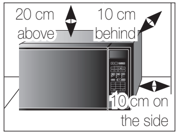
⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

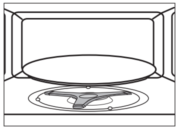
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

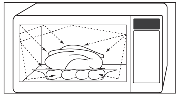
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Cooking principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food.
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

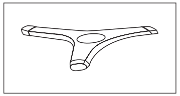
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - **Solution**: Install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - **Solution**: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales servic.

ACCESSORIES

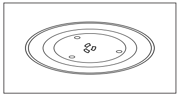
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



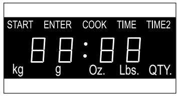
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

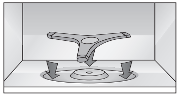


SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

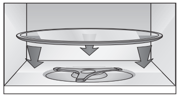
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. once plugged in, the display on your oven will show:
   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.



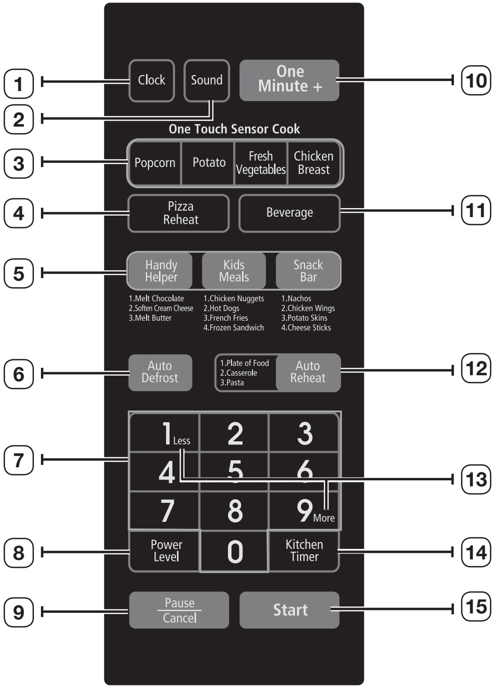
2. Open the oven door by pulling on the handle.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



CONTROL PANEL



1. Clock
2. Sound
3. One Touch Sensor Cook Button
4. Pizza Reheat (INSTANT COOK)
5. Auto Cook Menus
6. Auto Defrost
7. Number Button
8. Power Level
9. Pause/Cancel
10. One Minute +
11. Beverage (INSTANT COOK)
12. Auto Reheat
13. More/Less
14. Kitchen Timer
15. Start

SETTING THE CLOCK

1. Press the **Clock** button. The “ENTER” and “TIME” indicators flash.
2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5,0,0.
3. When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flash and “Cloc” will be displayed.
4. Press **Clock** again. A colon will blink, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes. Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE PAUSE/CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

SELECTING THE WEIGHT UNIT

You can easily select the weight unit (Kg or Lbs) of the microwave oven.

1. Press the ‘0’ button within 4 seconds right after plug in the microwave oven.
2. Select either Kg or Lbs by pressing ‘0’ button.
3. Wait for 3 seconds after selecting the weight unit.
4. The weight unit you selected is automatically set.

To reset the weight unit, unplug the power and plug in again.
Then go back to step 1 above.

USING THE ONE MINUTE + BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1. Press the **One Minute+** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.

USING THE SENSOR COOK BUTTONS

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven’s heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1. Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows “ ” and your microwave oven will begin cooking automatically.
   When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

SENSOR COOKING GUIDE

Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Popcorn	3.0 ~ 3.5 oz 1 package	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Potatoes	1 to 6 ea.	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Fresh vegetables	1 to 4 cups	Place fresh vegetables in microwave-safe dish and add 2 Tbsp of water. Cover with microwave safe plastic wrap or lid. If using plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation. Remove vegetable from oven let sit covered for 2 minutes, stir or serve. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Chicken breast	0.5 to 1.5 lbs	Arrange chicken pieces in a microwave-safe dish with the thickest portions to the outside. Cover with wax paper tucking sides of wax paper under dish. In case of thick chicken breast, for the best result, pound each side lightly with a mallet before cooking. When the oven beeps, turn over and rearrange them. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Beverage**, for example). The display shows the first serving size. ("ENTER" and "QTY." will flash):
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Item	Weight	Remarks
Pizza reheat	1 slice 2 slices 3 slices 4 slices	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 min.
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.

USING THE HANDY HELPER BUTTON

1. Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1".(item code)
   Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Handy Helper Chart** below)
2. Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. Only the **1** button (serving) is available to Soften Cream Cheese and Melt Chocolate. (Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Handy helper chart

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Melt chocolate	1 cup chips	Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
A-2	Soften cream cheese	1 package (8 oz.)	Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. Let stand 1-2 min.
A-3	Melt butter	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (½ lb.)	Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 min.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_EN.indd 11 2014-05-08 5:22:28

USING THE KIDS MEALS BUTTON

1. Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1"(item code).
   Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want.
   (Refer to the **Kids Meals Chart** below)
2. Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want.
   (Refer to the **Kids Meals Chart** below for the serving.)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Kids meals chart

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Chicken Nuggets	4-5 oz 6-7 oz	Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.
A-2	Hot Dogs	2 ea 4 ea	Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
A-3	French Fries	4-5 oz 6-7 oz	Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. Blot with additional paper towel after removal from oven.
A-4	Frozen Sandwich	1 ea 2 ea	Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.

USING THE SNACK BAR BUTTON

1. Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1" (item code).
   Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want.
   (Refer to the **Snack Bar Chart** below)
2. Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want.
   Only the **1** button (serving) is available for Nachos.
   (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Snack bar chart

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Nachos	1 serving	Place tortilla chips on plate without overlapping. Sprinkle evenly with cheese. Contents : - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
A-2	Chicken Wings	5-6 oz 7-8 oz	Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
A-3	Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. Place skins in spoke fashion around plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
A-4	Cheese Sticks	5-6 pcs 7-10 pcs	Place cheese sticks on plate in spoke fashion. Do not cover.

REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.
   You can select up to four cups for casseroles and pasta, Rice tinned reheat. Only one serving is available for a plate of food.
   The display shows the dish and quantity you have chosen.
2. Use the **Number** buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button (Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

Auto reheat chart

Item	Weight	Remarks
Plate of food	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. Contents : - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings (8 oz./serving)	Use only refrigerated foods. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.
Pasta	1 to 4 servings (8 oz./serving)	

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “0.5 lbs.” (0.2Kg if you have set your oven for metric measure).
   (“ENTER” and “Lbs.” will flash).
2. To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs (The **Auto Defrost** button will increase the weight by 0.2 Kg up to 2.6 kg if you are using metric measurement).

You can also use the **Number** buttons to enter the weight of the food directly.

The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.

3. Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.
4. Press the **Start** button to resume defrosting.

See **page 21** for the auto defrosting guide.

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to enter a power level.

Power levels

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium high)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MULTI-STAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on the previous page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.
To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the **Number** buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the **Power Level** while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the **0** button and then press the **1** button.
   To turn demo mode off, repeat step 1 above.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_EN.indd 14 2014-05-08 ▯▯ 5:22:29

USING THE MORE/LESS BUTTONS

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times.
They only work in the **Sensor Reheat, Sensor Cooking, Instant Cook, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar or Time Cook** modes.
Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure:
   Press the **More** (9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure:
   Press the **Less** (1) button.

If you wish to increase/decrease in **Time Cook** mode by 10 sec, press the **More (9)** or **Less (1)** button.

SWITCHING THE BEEPER ON/OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows “ON”.
   (“START” will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: “OFF”. (“START” will flash)
3. Press **Start**. The display returns to the time of day.

USING THE KITCHEN TIMER

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can’t be used by unsupervised children.

1. Hold the “**0**” button and then press the “**2**” button. The display shows “Loc”.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

POWER SAVING FEATURE

1. After 5 minutes in standby status (after cooking time or in current time display mode), the display of the microwave oven is turned off.
2. At this time, press any key to return to the previous state, and to turn the display on again.
3. However, the power saving feature does not turn the display off in the following status.
   - In case of E-41, E-42, E-45, E-47

COOKING UTENSILS

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** - Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** - Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** - Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** - Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** - Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** - Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** - Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited use

- **Aluminum foil** - Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** - Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** - Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** - Use only for short-term heating, as they can be flammable.

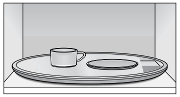
Not recommended

- **Glass jars and bottles** - Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** - These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** - These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** - Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** - These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute+** button once to heat them for one minute at High power.
   The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

COOKING TECHNIQUES

Not recommended

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_EN.indd 17 2014-05-08 5:22:29

ENGLISH

Auto sensor cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_EN.indd 18 2014-05-08 ▯▯ 5:22:29

COOKING GUIDE

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time/Power level	Directions
Roast beef boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 8-12 min. / 0.5 kg for 50 °C - Rare 9-13 min. / 0.5 kg for 55 °C - Medium 10-15 min. / 0.5 kg for 65 °C - Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 12-16 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time/Power level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5 kg 80 °C **Power Level:** Medium High (7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5 kg 80 °C dark meat 75 °C light meat **Power Level:** Medium High (7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook time/Power level	Directions
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 7-11 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-8 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-6½ min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_EN.indd 20 2014-05-08 5:22:29

AUTO DEFROSTING GUIDE

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard amount	Procedure
Roast beef, pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, chops, fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60
Chicken pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

RECIPES

Beef and barley stew

675 g beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405 g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280 g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well.
   Cover with lid. Cook at High (0) for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
   Makes 6 servings.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_EN.indd 21 2014-05-08 5:22:29

ENGLISH

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225 g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280 g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225 g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High (0) for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High (0) for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High (0) for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
   Makes 6 servings.

Warm potato salad

900 g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High (0) until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High (0) until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High (0) until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High (0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High (0) until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well."
   Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420 g each) black beans, drained
1 can (390-450 g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405 g) chicken broth
1 can (195-240 g) corn
1 can (110 g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High (0) for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High (0) for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "88:88" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

ERROR MESSAGE

- If “Error1” and “Error3” are displayed, please let oven cool for at least 5 minutes. If these messages are displayed frequently, please call our service line.
- If you open the door on the way to sensing, “Error4” will be displayed.
- If “Error2“ is displayed, please call our service line immediately.

CARE AND CLEANING

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don’t let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

SPECIFICATIONS

MODEL	MW6194ST / MW6194W / ME6194ST
Power source	230 V ~ 50 Hz
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power consumption microwave	1500 Watts
Output power	1000 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside dimensions	660.4 (W) X 351.3 (H) X 460.5 (D)
Oven cavity dimensions	449 (W) X 275.1 (H) X 453.1 (D)
Volume	54 liter
Weight net	20 kg

NOTE

ENGLISH

NOTE

NOTE

NOTE

NOTE

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-03249B-03

MW6194ST
MW6194W
ME6194ST

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les deplacements du service apres-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou executer des travaux de nettoyage ou d'entretien reguliers.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ce manuel est composé de papier 100 % recyclé.

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

Utilisation du manuel d'utilisation 2
Informations importantes relatives à la sécurité 2
Légendes des symboles et des icônes 3
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes....................3
Consignes de sécurité importantes....................4
Installation du four micro-ondes....................7
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 7
Que faire en cas de doute ou de problème ? 8
Accessoires....................8
Préparation de votre four micro-ondes....................8
Tableau de commande 9
Réglage de l'horloge....................9
Utilisation du bouton Pause/Annuler 9
Sélection de l’unité de poids....................10
Utilisation du bouton Une minute+ 10
Utilisation des boutons Cuisson par capteur 10
Guide de cuisson par capteur....................10
Utilisation des boutons Cuisson immédiate....................11
Utilisation du bouton Assistant....................11
Utilisation du bouton Menus enfants 12
Utilisation du bouton Snack 12
Réchauffage automatique....................13
Décongélation automatique 13
Réglage du temps de cuisson et de la puissance 13
Cuisson en une étape....................14
Cuisson en plusieurs étapes 14
Mode de démonstration 14
Utilisation des boutons Plus/Moins 15
Activation/désactivation du signal sonore....................15
Utilisation de la minuterie 15
Réglage de la sécurité enfants 15
Fonction d'économie d'énergie....................15
Ustensiles de cuisine 16
Techniques de cuisson 17
Guide de cuisson....................19
Guide de décongélation automatique 21
Recettes....................21
Dépannage....................23
Message d'erreur 24
Entretien et nettoyage....................24
Caractéristiques techniques....................25

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	Suivez scrupuleusement les consignes.
NE PAS démonter.	Débranchez la prise murale.
NE PAS toucher.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) NE placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de reparation lorsqu’un accessoire doit etre repare ou un defaut esthetique corrige, si l’endommagement de l’appareil et/ou l’endommagement ou la perte de l’accessoire a ete occasionne par le client. Les elements concernes par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignee, un panneau exterieur ou le tableau de commandes bossele(e), raye(e) ou brise(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille metallique brise(e) ou manquant(e).

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre (Modèle posable uniquement)	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✔	✔	✔	✔
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✔	✔	✔	
AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✔		✔	✔
AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✔		✔	

AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✔	✔	✔	✔
Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✔		✔	✔
AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✔	
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✔	✔	✔	✔
Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✔	✔	✔	✔
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✔	✔	✔	✔
Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible. Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).		✔	✔	

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓	✓
L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓
Veillez a ce que les enfants soient eloignes de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps apres la cuisson car cela pourrait entrainer la cassure ou abimer la plaque ou la grille.				✓
N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓

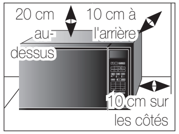
⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

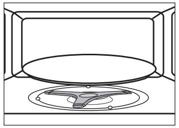
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
   Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant..
   Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

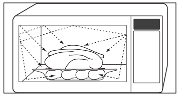
☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise de terre de 230 V CA - 50Hz à 3 broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Principe de cuisson

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.



3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments.
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

FRANÇAIS

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Le temps de cuisson a-t-il été correctement réglé ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

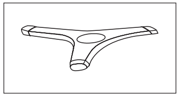
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - **Solution** : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - **Solution** : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

ACCESSOIRES

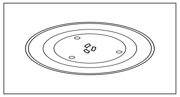
1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



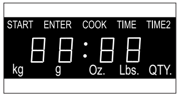
2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

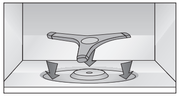


PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

1. Posez le four sur une surface plane et solide et branchez le cordon électrique sur une prise avec mise à la terre. Une fois branché, l'affichage de votre four indiquera :
   Assurez une ventilation adéquate du four en laissant un espace d'au moins 4 pouces à l'arrière, sur le dessus et sur les côtés de l'appareil.



2. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée.
3. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.
4. Insérez l'anneau préalablement assemblé dans la partie creuse située au centre du four.



5. Placez le plateau en verre sur l'anneau de sorte que les trois pattes de verre disposées au centre du plateau s'ajustent parfaitement dans les emplacements prévus à cet effet dans le plancher du four.

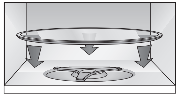
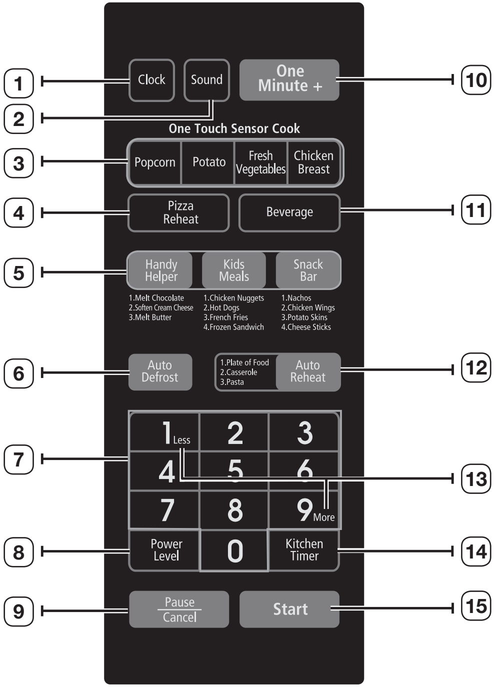


TABLEAU DE COMMANDE



1. Horloge
2. Son
3. Cuisson par capteur à l'aide d'une seule touche
4. Réchauffage de pizza (CUISSON IMMEDIATE)
5. Menus de cuisson automatique)
6. Décongélation automatique
7. Pavé numérique
8. Niveau de puissance
9. Pause/Annuler
10. Une minute+
11. Boisson (CUISSON IMMEDIATE)
12. Réchauffage automatique
13. Plus/Moins
14. Minuterie
15. Départ

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**. Les témoins « ENTER » (SAISIR) et « TIME » (HEURE) clignotent.
2. Utilisez les boutons du **pavé numérique** pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. S'il est 5h00, saisissez 5,0,0.
3. Après 5 secondes, le témoin « ENTER » (SAISIR) clignote et l'indication « Cloc » (HORLOGE) s'affiche.
4. Appuyez à nouveau sur **Clock (Horloge)**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

En cas de coupure de courant, il convient de régler l'horloge à nouveau. Vous pouvez vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.

Fonction d'economie d'energie automatique
Si vous ne selectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de reglage ou de fonctionnement en etat d'arret temporaire, la fonction est annulee et l'horloge s'affiche apres 25 minutes. Le voyant Four s'eteint apres 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

UTILISATION DU BOUTON PAUSE/ANNULER

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

- Pour interrompre momentanément la cuisson en cours : appuyez une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**. Pour redémarrer, appuyez sur **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, effacez les instructions et ramenez l'affichage du four sur l'heure actuelle : appuyez deux fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour corriger une erreur que vous venez de saisir : appuyez une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis saisissez à nouveau les instructions.

SÉLECTION DE L’UNITÉ DE POIDS

Vous pouvez sélectionner facilement l’unité de poids (Kg ou Lbs) du four à micro-ondes.

1. Appuyez sur le bouton « 0 » pendant 4 secondes juste après avoir branché le four à micro-ondes.
2. Sélectionnez soit Kg soit Lbs en appuyant sur le bouton « 0 ».
3. Patientez 3 secondes après avoir sélectionné l’unité de poids.
4. L’unité de poids que vous avez sélectionnée est automatiquement réglée.

Pour régler à nouveau l’unité de poids, débranchez l’alimentation puis rebranchez-la. Revenez ensuite à l’étape 1 ci-dessus.

UTILISATION DU BOUTON UNE MINUTE+

Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches d’une minute à une puissance élevée.

1. Appuyez autant de fois sur le bouton **One Minute+ (Une minute +)** que vous souhaitez rajouter de minutes au temps de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour un temps de cuisson de deux minutes. Le temps s'affiche et le four se met en marche automatiquement.

Vous pouvez ajouter des minutes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **One Minute+ (Une minute +)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de minutes.

UTILISATION DES BOUTONS CUISSON PAR CAPTEUR

Grâce à un système permettant de détecter la vapeur s'échappant des aliments en cours de cuisson, cette fonction permet de régler automatiquement le temps de chauffe optimal pour plusieurs types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et conservés au frais.

1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **Popcorn (Pop-corn)**). Le symbole “ ” s'affiche et le four micro-ondes se met en marche automatiquement.
   Lorsque vous préparez du pop-corn, patientez au moins cinq minutes entre chaque sachet afin d'éviter toute surchauffe du plateau en verre.
   Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites cuire par capteur différents types d’aliments.

Type d'aliment	Standard	Instructions
Pop-corn	3 à 3,5 onces 1 sachet	Ne faites chauffer qu’un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet du four et que vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pommes de terre	1 à 6	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l’aide d’une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes frais	1 à 4 tasses	Placez les légumes frais dans un plat allant au micro-ondes et ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez d'un film plastique ou d'un couvercle résistant aux micro-ondes. Si vous utilisez un film plastique, pratiquez une petite ouverture sur le bord du plat pour la ventilation. Retirez les légumes du four, laissez-les reposer à couvert pendant 2 minutes, puis remuez et servez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Escalopes de poulet	0,5 à 1,5 lbs	Disposez les morceaux de poulet dans un plat allant au micro-ondes en plaçant le côté le plus épais vers l'extérieur du plat. Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé en veillant à replier les bords sous le plat afin de la maintenir en place. Pour un morceau de blanc de poulet épais, attendrissez légèrement la viande à l'aide d'un maillet avant la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats. Retournez et redisposez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

UTILISATION DES BOUTONS CUISSON IMMÉDIATE

1. Appuyez sur le bouton **Instant Cook (Cuisson immédiate)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **Beverage (Boisson)**). La première taille de portion s'affiche. (les témoins « ENTER » (SAISIR) et « QTY » (QTE) clignotent) :
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner la quantité que vous souhaitez. Toutes les quantités disponibles s'affichent successivement. Une fois que vous avez sélectionné la quantité souhaitée, le four à micro-ondes se met en marche automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore. Il en émet un autre à chaque minute.

Accessoire	Poids	Instructions
Réchauffage de pizza	1 part 2 parts 3 parts 4 parts	Disposez les parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez-les reposer 1 à 2 min avant de les servir.
Boissons	½ tasse une tasse 2 tasses	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien.

UTILISATION DU BOUTON ASSISTANT

1. Appuyez sur le bouton **Handy Helper (Assistant)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Handy Helper (Assistant)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de l'assistant** ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche **numérique 1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions souhaité Seule la touche **1** (portion) peut être actionnée pour faire ramollir du fromage à la crème et faire fondre du chocolat. (reportez-vous au **Tableau de l'assistant** ci-dessous pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau de l'assistant

Code	Accessoire	Poids	Instructions
A-1	Faire fondre du chocolat	1 tasse de pépites de chocolat	Mettez les pépites ou les carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Remuez bien à mi-cuisson lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrez le four. S'il n'est pas remué, le chocolat conservera sa forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.
A-2	Faire ramollir du fromage à la crème	1 boîte (8 oz)	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat allant au micro-ondes. Laissez reposer 1 à 2 min.
A-3	Faire fondre du beurre	1 plaquette (1/4 li) 2 plaquettes (½ li)	Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux parties égales dans le sens de la largeur. Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 min.

FRANÇAIS

FRANÇAIS

UTILISATION DU BOUTON MENUS ENFANTS

1. Appuyez sur le bouton **Kids Meals (Menus enfants)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Kids Meals (Menus enfants)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau des menus enfants** ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche numérique **1** ou **2** pour sélectionner la quantité (Reportez-vous au **Tableau des menus enfants** concernant la quantité).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau des menus enfants

Code	Accessoire	Poids	Instructions
A-1	Poulet poulet	4 à 5 oz 6 à 7 oz	Recouvrez l'assiette d'une serviette en papier et disposez les beignets en cercle sur la serviette. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 minute.
A-2	Hot-dogs	2 sandwich 4 sandwich	Piquez les hot-dogs, posez-les sur une assiette. Quand le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains ronds et redémarrez la cuisson.
A-3	Frites	4 à 5 oz 6 à 7 oz	Recouvrez l'assiette de 2 serviettes en papier puis étalez les frites sur les serviettes sans qu'elles se chevauchent. Après les avoir retirées du four, séchez-les avec une autre serviette en papier.
A-4	Sandwiches surgelés	1 sandwich 2 sandwich	Placez le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette.

UTILISATION DU BOUTON SNACK

1. Appuyez sur le bouton **Snack Bar (Snack)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Snack Bar (Snack)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson des snacks** ci-dessous).
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche numérique **1** ou **2** pour sélectionner la quantité que vous souhaitez.
   Seule la touche **1** (portion) peut être activée pour les nachos (reportez-vous au **Tableau de cuisson des snacks** pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau de cuisson des snacks

Code	Accessoire	Poids	Instructions
A-1	Nachos	1 portion	Posez les tortillas sur une assiette sans qu'elles se chevauchent. Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. Contenu : - 2 tasses de tortillas - 1/3 de tasse de fromage râpé
A-2	Ailes de poulet	5 à 6 oz 7 à 8 oz	Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. Répartissez les ailes de poulet régulièrement sur un plat et recouvrez-les de papier sulfurisé.
A-3	Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Évidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ 1/4 pouce. Disposez les pommes de terre évidées en étoile sur une assiette. Saupoudrez de lard, d'oignon et de fromage. Ne couvrez pas.
A-4	Bâtonnets de fromage	5 à 6 morceaux 7 à 10 morceaux	Disposez les bâtonnets de fromage en étoile sur une assiette. Ne couvrez pas.

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Pour faire réchauffer des aliments, sélectionnez le type de plat et le nombre de portions que vous souhaitez faire réchauffer ; le four à micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de réchauffage.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** pour sélectionner le type de plat que vous souhaitez faire réchauffer. La taille initiale du plat équivaut à une portion.
   Vous pouvez sélectionner jusqu'à quatre tasses pour le réchauffage des plats mijotés, des pâtes et du riz. Une seule portion peut être réchauffée par plat.
   Le plat et la quantité choisis s'affichent.
2. Utilisez le **pavé numérique** pour augmenter le nombre de portions. **Par exemple, pour trois portions, appuyez sur le bouton 3 (reportez-vous au Tableau de réchauffage automatique ci-dessous pour les portions).** Le nombre de portions sélectionné s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. La durée de cuisson s'affiche.

Tableau de réchauffage automatique

Accessoire	Poids	Instructions
Assiette garnie	1 portion	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Recouvrez l'assiette d'un film plastique perforé ou de papier sulfurisé. Contenu : - 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (environ 3 à 4 oz).
Plat mijoté	1 à 4 parts (8 oz./portion)	Utilisez uniquement des aliments conservés au frais. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.
Pâtes	1 à 4 parts (8 oz./portion)	

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.
   L'affichage indique « 0,5 lbs » (0,2 kg si vous avez réglé votre four sur les mesures métriques).
   (les témoins « ENTER » (SAISIR) et « Lbs. » (lbs) clignotent).
2. Pour définir le poids des aliments, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Cette opération permet une augmentation du poids par incrément de 0,5 lbs, jusqu'à 6 lbs (si vous utilisez le système métrique, le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)** permet d'augmenter le poids jusqu'à 2,6 kg par incrément de 0,2 kg).

Vous pouvez également utiliser le **pavé numérique** pour saisir directement le poids des aliments.

Le four calcule la durée de décongélation et démarre automatiquement. Le four émet un signal sonore à deux reprises pendant la décongélation afin que vous retourniez l'aliment.

3. Appuyez sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, ouvrez le four et retournez l'aliment.
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation.

Reportez-vous à la **page 21** pour consulter le guide de décongélation automatique.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

Le four à micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton **Power Level (Puissance)** vous permet de régler le niveau de chaleur : Warm (Chaud) (1) - High (Elevé) (0).

CUISSON EN UNE ÉTAPE

Pour la cuisson simple en une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement sur High (Elevée). Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau, utilisez le bouton **Power Level (Puissance)**.

FRANÇAIS

1. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes **Par exemple, pour régler 20 minutes, saisissez 2, 0, 0, 0.**
2. Si vous souhaitez régler la puissance sur une autre valeur que High (Elevée), appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** puis utilisez les touches du **pavé numérique** pour saisir une puissance.

Puissances

1 = PL : 10	(Chaud)	6 = PL : 60	(Mijotage)
2 = PL : 20	(Faible)	7 = PL : 70	(Moyennement élevé)
3 = PL : 30	(Décongélation)	8 = PL : 80	(Faire réchauffer)
4 = PL : 40	(Moyennement faible)	9 = PL : 90	(Sauté)
5 = PL : 50	(A point)	0 = PL : Hi	(Élevée)

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)** et ressaisissez toutes les instructions.

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre micro-ondes vous permet pour cela de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section "Cuisson en une étape" figurant sur la page précédente.

Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante.
Pour régler la puissance d'une étape de cuisson sur High (Elevé), appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

2. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir un second temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**, puis utilisez le **pavé numérique** pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Vous pouvez vérifier la **puissance** en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

MODE DE DÉMONSTRATION

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour savoir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffage du four.

1. En maintenant la touche **0**, appuyez sur la touche **1**.
   Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

UTILISATION DES BOUTONS PLUS/MOINS

Les boutons **More/Less (Plus/Moins)** vous permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis.
Ils ne fonctionnent qu'avec les modes **Sensor Reheat (Réchauffage par capteur), Sensor Cooking (Cuisson par capteur), Instant Cook (Cuisson immédiate), Handy Helper (Assistant), Kids Meals (Menus enfants), Snack Bar (Snack) et Time Cook (Temps de cuisson)**.
Utilisez le bouton **More/Less (Plus/Moins)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.

1. Pour AUGMENTER la durée de cuisson automatique :
   Appuyez sur le bouton **More (Plus)** (9).
2. Pour REDUIRE la durée de cuisson automatique :
   Appuyez sur le bouton **Less (Moins)** (1).

Si vous souhaitez augmenter/réduire la durée de 10 secondes dans le mode **Time Cook (Temps de cuisson)**, appuyez sur le bouton **More (Plus) (9)** ou **Less (Moins) (1)**.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)**. Le message « ON » (ACTIVE) s'affiche.
   (« START » (DEPART) clignote)
2. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour couper le son. Le message suivant s'affiche : “OFF” (DESACTIVE) (le message « START » (DEPART) clignote).
3. Appuyez sur **Start (Départ)**. L’heure actuelle s’affiche à nouveau.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez le **pavé numérique** pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la minuterie.
4. Le décompte s’affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.

Le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction vous permet de verrouiller le four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne puisse pas être utilisé par les enfants en dehors de votre surveillance.

1. Tout en maintenant la touche “**0**” enfoncée, appuyez sur la touche “**2**”.
   Le terme « Loc » s'affiche.

A ce stade, le micro-ondes ne peut pas être utilisé à moins d’être déverrouillé. Pour ce faire, répétez l'étape 1 décrite ci-dessus.

FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

1. Après 5 minutes de veille (après le temps de cuisson ou en mode d'affichage de l'heure actuelle), l'écran du four à micro-ondes s'éteint.
2. Appuyez alors sur n'importe quel bouton pour revenir à l'état précédent et rallumer l'écran.
3. En revanche, la fonction d'économie d'énergie ne permet pas d'éteindre l'écran dans les cas suivants :
   - E-41, E-42, E-45, E-47

USTENSILES DE CUISINE

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** : pour le chauffage ou la cuisson.
- **Plat brunisseur spécial micro-ondes** : permet de dorer l'extérieur des aliments de petite taille comme les biftecks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les instructions fournies avec le plat à brunir.
- **Film en plastique spécial micro-ondes** : permet de retenir la vapeur d'eau. Ménagez une petite cheminée pour permettre à la vapeur de s'échapper légèrement ; évitez d'appliquer le film directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé** : permet d'éviter les projections.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** : permettent de réchauffer à couvert des aliments pendant un court laps de temps, d'absorber l'excédent de liquide et d'éviter les projections. N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Assiettes et gobelets en carton** : permettent de réchauffer des aliments/liquides pendant un court laps de temps à basse température. N'utilisez pas de carton recyclé car il peut contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Thermomètres** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes » et suivez toutes les instructions. Ils permettent de contrôler la température des aliments à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** : appliquez en de minces bandes sur les aliments pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager votre four, soyez donc prudent.
- **Ustensiles en céramique, porcelaine et grès** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes ». Si la mention n'est pas précisée, effectuez un essai pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. N'utilisez jamais de plat comportant un ornement métallique.
- **Ustensiles en plastique** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes ». Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Ustensiles en paille, osier et bois** : utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ils risquent de s'enflammer.

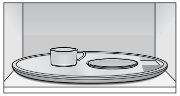
Non recommandé

- **Récipients et bouteilles en verre** : le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se casser.
- **Sacs en papier** : ils risquent de s'enflammer (sauf les sacs pour pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes).
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** : elles risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients en plastique pour aliments** : les emballages du type boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** : ils risquent d'endommager le four. Retirez tous les ustensiles métalliques des plats avant de faire cuire les aliments.

Essai des ustensiles

Si vous ne savez pas si un plat convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :

1. Remplissez une tasse d'eau et placez-la dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.



2. Appuyez une fois sur le bouton **One Minute+ (+ 1 minute)** pour les chauffer pendant 1 minute à puissance élevée.
   L'eau doit être chaude, mais le plat que vous testez doit être froid. Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

TECHNIQUES DE CUISSON

Non recommandé

Mélange

Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant ; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. Plus de papier aluminium risque d'endommager votre four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Conseils

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
- Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

FRANÇAIS

Cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité produite lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types d'humidité sont produits. Le capteur automatique détermine le temps et la puissance de cuisson adéquates en détectant la quantité d'eau produite par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité d'eau produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction More/Less (Plus/Moins) est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. L'humidité produite suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

MW6194ST_XSG-DE68-03249B-03_FR.indd 18 2014-05-08 5:30:14

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson de la viande

- Placez la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Type d'aliment	Temps de cuisson / Puissance	Instructions
Rôti de bœuf désossé Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 8 à 12 min / 0,5 kg à 50 °C - Rare (saignant) 9 à 13 min / 0,5 kg à 55 °C - Medium (à point) 10 à 15 min / 0,5 kg à 65 °C - Well done (bien cuit) **Puissance :** High (Elevée) (0) durant les 5 premières minutes, puis Medium (Moyenne) (5).	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Porc désossé ou non Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 12 à 16 min / 0,5 kg à 70 °C Well done (bien cuit) **Puissance :** High (Elevée) (0) durant les 5 premières minutes, puis Medium (Moyenne) (5).	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez d'un film plastique perforé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.

Guide de cuisson de la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties un peu charnues et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Type d'aliment	Temps de cuisson / Puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 7 à 10 min / 0,5 kg à 80 °C **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	**Temps de cuisson :** 7 à 10 min / 0,5 kg à 80 °C Viande noire 75 °C viande blanche **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

Guide de cuisson des fruits de mer

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne faites pas trop cuire le poisson. Vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

Type d'aliment	Temps de cuisson / Puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 7 à 11 minutes/0,5 kg **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 4 à 8 minutes/0,5 kg **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez les filets dans un plat de cuisson en prenant soin de recouvrir les morceaux les plus fins de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 1,3 centimètre d'épaisseur, retournez-les et redisposez-les à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 4 à 6½ min. pour 0,5 kg **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille car ils risquent d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs juste à point ; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, carottes et haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
- Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites décongeler différentes catégories d'aliments.

Type d'aliment	Quantité standard	Instructions
Rôti de bœuf, porc	2,5 à 6 lb	Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Une fois la 1ère phase de décongélation terminée, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium.
Biftecks, côtelettes, poisson	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6 lb	Retirez les abats avant de congeler la volaille. Posez le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes.
Morceaux de poulet	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, redisposez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.

Vérifiez la cuisson lorsque le four émet un signal. Après l'étape finale, il est possible que des petites parties demeurent congelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne faites décongeler ces aliments qu'une fois les cristaux de glace disparus. Recouvrir les rôtis et les biftecks de petits morceaux d'aluminium empêche que les bords ne cuisent trop vite et que le centre ne soit encore congelé. Utilisez des bandelettes de papier aluminium fines et lisses pour recouvrir les bords et les parties plus fines des aliments.

RECETTES

Ragoût de bœuf à l'orge

675 g de bœuf découpé en morceaux d'environ 0,5 pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
Entre 380 et 405 g de bouillon de bœuf
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de ½ pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cc de poivre
1 paquet (250 à 280 g) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Mélangez bien. Recouvrez le récipient d'un couvercle. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 6 à 8 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajoutez le bouillon, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1h00 à 1h30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
3. Ajoutez les pois. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.
   Pour 6 personnes.

FRANÇAIS

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cuillère à soupe de farine
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de moutarde
1/8 cc de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
225 g (2 tasses) de fromage râpé type Cheddar
1 paquet (250 à 280 g) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (225 g de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, faites cuire le beurre et les oignons à puissance élevée (0) pendant 1 à 2 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Mélangez bien. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ébullition. Incorporez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporez le poivron rouge. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 2 à 3 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et s'épaississe légèrement. Incorporez le fromage et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
4. Ajoutez les brocolis et les pâtes. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 4 à 6 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuez avant de servir.
   Pour 6 personnes.

Salade de pommes de terre chaude

900 g de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de ½ pouce.
4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de ½ pouce
¼ tasse d'oignons hachés
2 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de farine
½ cuillère à café de graines de céleri
1/8 cc de poivre
2½ cuillère à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.), en mélangeant deux fois. Egouttez et laissez refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire les tranches de lard à puissance élevée (0), en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (2½ à 3½ min.) Disposez les tranches sur du papier absorbant. Prélevez une cuillère à soupe de graisse de cuisson du lard.
3. Mélangez-la avec les oignons. Recouvrez le tout de film étirable et relevez-en un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que la préparation soit tendre (1½ à 2½ min.) ; mélangez.
4. Incorporez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajoutez le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et s'épaississe légèrement (1 à 2 min.), mélangez. Ajoutez les tranches de lard à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Remuez bien.
   Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignons hachés
1 gousse d'ail, émincée
2 boîtes (de 420 g chacune) de haricots noirs, égouttés
1 boîte (entre 390 et 450 g) de tomates concassées, hachées
Entre 385 et 405 g de bouillon de poule
1 boîte (entre 195 et 240 g) de maïs
1 boîte (110 g) de piments verts, émincés
1 à 2 cuillère à café (plus ou moins selon vos goûts) de cumin en poudre

1. Mettez les oignons et l'ail dans un faitout d'une contenance de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
2. Ajoutez une boîte de haricots et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
3. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 10 minutes sans couvercle ; mélangez. Réglez la puissance sur le niveau moyen et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir.
   Pour environ 2 litres.

DÉPANNAGE

Avant de faire appel à un dépanneur, effectuez les vérifications suivantes.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez un autre appareil sur la prise ; si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise.

L'affichage du four fonctionne, mais l'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Annuler et sélectionnez à nouveau les instructions de cuisson.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. En cas de coupure de courant, l'horloge affiche "88:88". Réglez l'heure et saisissez à nouveau les instructions de cuisson.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est le seul appareil branché sur le circuit d'alimentation électrique de 12 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.

Des étincelles ou des arcs se forment.

- Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez de l'aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.

- Nettoyez le plateau tournant, son anneau et le plancher du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.

L'utilisation du four à micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.

- Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre four à micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

MESSAGE D'ERREUR

- Si « Error1 » (Erreur 1) et « Error3 » (Erreur 3) s'affichent, laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes. Si ces messages s'affichent fréquemment, veuillez appeler notre service d'assistance.
- Si vous ouvrez la porte en phase de détection, « Error4 » (Erreur 4) s'affiche.
- Si « Error2 » (Erreur 2) s'affiche, veuillez appeler immédiatement notre service d'assistance.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Suivez attentivement ces consignes pour le nettoyage et l'entretien de votre four.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Des particules d'aliments et des projections de liquides peuvent se coller aux parois du four et réduire ainsi son efficacité.
- Essuyez immédiatement toute projection. Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides tenaces, faites chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses (ajoutez-y le jus d'un citron pour désodoriser le four) à la puissance **High (Elevée)** pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirez le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager votre four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer par les ouvertures.
- Nettoyez la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide ; vous risqueriez d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	MW6194ST / MW6194W / ME6194ST
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Consommation d'énergie	1500 W
Puissance de sortie	1000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions extérieures	660,4 (L) X 351,3 (H) X 460,5 (P)
Dimensions intérieures du four	449 (L) X 275,1 (H) X 453,1 (P)
Capacité	54 litres
Poids net	20 kg

REMARQUE

REMARQUE

REMARQUE

MW6194ST_XSG-DE68-03249B-03_FR.indd 26

2014-05-08 5:30:15

REMARQUE

REMARQUE

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-03249B-03

MW6194ST
MW6194W
ME6194ST

فرن الميكروويف

دليل المالك

إمكانيات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.

الرجاء العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة والتنظيف العادية.

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

SAMSUNG

المحتويات

استخدام كتيب الإرشادات ٢
معلومات مهمة متعلقة بالسلامة ٢
قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة ٣
احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف ٣
إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ٤
تركيب فرن الميكروويف ٧
كيفية عمل فرن الميكروويف ٧
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة ٨
الأدوات الإضافية ٨
إعداد فرن الميكروويف ٨
لوحة التحكم ٩
ضبط الساعة ٩
استخدام الزر إيقاف مؤقت/الإلغاء ٩
تحديد وحدة الوزن ٩
استخدام الزر دقيقة+ ١٠
استخدام أزرار الطهي باستخدام الجس ١٠
دليل الطهي باستخدام الجس ١٠
استخدام أزرار الطهي الفوري ١١
استخدام الزر مساعدة ١١
استخدام الزر وجبات الأطفال ١٢
استخدام الزر وجبات خفيفة ١٢
التسخين التلقائي ١٣
الإذابة الأوتوماتيكية ١٣
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ١٣
الطهي على مرحلة واحدة ١٤
الطهي على عدة مراحل ١٤
وضع العرض ١٤
استخدام الزرين أكثر/أقل ١٥
تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه ١٥
استخدام مؤقت المطبخ ١٥
ضبط التأمين لحماية الأطفال ١٥
ميزة توفير الطاقة ١٥
أواني الطهي ١٦
أساليب الطهي ١٧
دليل الطهي ١٩
دليل الإذابة الأوتوماتيكية ٢١
وصفات الطهي ٢١
دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها ٢٣
رسائل الخطأ ٢٤
العناية والتنظيف ٢٤
المواصفات ٢٥

العربية

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

معلومات مهمة متعلقة بالسلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية جسيمة أو قد تتسبب في الوفاة.**
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير؛ خطر حريق	تحذير؛ سطح ساخن
تحذير؛ كهرباء	تحذير؛ مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	اتبع التعليمات بدقة.
يحظر الفك.	افصل قابس التيار الكهربي من مقبس الحائط.
يحظر اللمس.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف.

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يحظر تحت أية ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي، أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

(أ) وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

(ب) كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائمًا.

تحذير				
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✔	✔	✔	✔
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة.	✔	✔	✔	✔
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بتركيب الجهاز؛ بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✔	✔	✔	✔
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✔	✔	✔	✔
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالتراب أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✔	✔	✔	✔
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسيل أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس مأخذ الكهرباء.	✔	✔	✔	✔
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بإطفاء الجهاز عن طريق فصل مقبس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✔	✔	✔	✔
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✔	✔	✔	✔
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✔	✔		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✔	✔	✔	✔
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✔	✔		✔
قم بتوصيل مأخذ التيار الكهربي في مقبس الحائط بإحكام. لا تستخدم مهايئ كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✔	✔	✔	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✔	✔	✔	
لا تستخدم مأخذ كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مقبس حائط واسع. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.	✔	✔		
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✔	✔		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✔	✔	✔	
لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✔	✔		
يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز	✔	✔	✔	✔
لا ينبغي تركيب هذا المنتج في المركبات والسيارات الكبيرة وما إلى ذلك، إلخ.	✔	✔	✔	✔
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✔		✔	✔
ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط ولا ينبغي استخدامه في الخزانة. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✔	✔	✔	✔

العربية

★	تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب عدم السماح للأطفال الذين دون الثامنة بالاقتراب من الفرن. ما لم يكن ذلك تحت الإشراف الدائم من قِبل الوالدين.	✓	✓	✓	✓
★	تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.	✓	✓	✓	✓
★	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي عدم لعب الأطفال بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.	✓	✓	✓	✓
⊘	تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.	✓	✓	✓	✓
⊘	تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.	✓	✓	✓	✓
⊘	تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.	✓	✓	✓	
⊘	تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.	✓		✓	✓
⊘	تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.	✓		✓	

★	تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق. اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.	✓	✓	✓	✓
★	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.	✓		✓	✓
★	تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛			✓	
★	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.	✓	✓	✓	✓
★	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.	✓	✓	✓	✓
★	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.	✓	✓	✓	✓
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله. إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان. افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
⊘	قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم أثناء تنظيف الفرن لذا يراعى إبعاد الأطفال. (طراز التنظيف فقط)		✓	✓	
⊘	يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من الممكن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف. (طراز التنظيف فقط)	✓	✓	✓	✓

ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك. (الطراز المضمّن فقط)	✓	✓	✓	✓
يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما يضعون أصابعهم على الباب.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.				✓
لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.	✓			✓

تنبيه

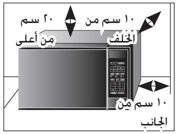
استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ ولا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✓		✓	✓
عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛	✓		✓	
ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✓		✓	✓
حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✓		✓	✓
في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛	✓		✓	✓
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛	✓	✓		✓
لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✓	✓		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✓	✓
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✓		✓	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✓	
يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن تبرد.			✓	
حرّك السوائل بشكلٍ جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✓	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✓	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✓			✓
لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.	✓			✓
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف")	✓		✓	
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✓	✓	✓	

العربية

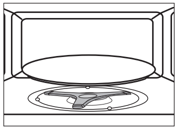
تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.



٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

☛ إذا تلف سلك الطاقة، فيجب استبداله بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
ولسلامتك الشخصية قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

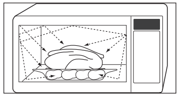
☛ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال. وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

كيفية عمل فرن الميكروويف

عملية الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بصوة واحدة تقريبًا (٢٫٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.



٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام.
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه. حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

تعد الأمور التالية أمورًا طبيعية.

- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية لما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي.

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي).

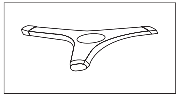
- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن، يعد ذلك أمرًا عاديًا.
- **الحل:** ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة اكتشاف التشويش من جانب المعالج المصغر للفرن. قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
- **الحل:** قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

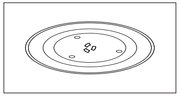
إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة. اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الأدوات الإضافية



١. **الحلقة الدوارة.** يتم وضعها في وسط الفرن.

الغرض: تحمل الحلقة الدوارة القرص الدوار.

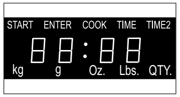


٢. **القرص الدوار،** يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

الغرض: يعتبر القرص الدوار هو السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.

إعداد فرن الميكروويف

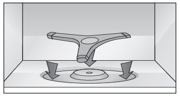
١. ضع الفرن على سطح مستوٍ وثابت. وقم بتوصيل السلك بمصدر تيار كهربي ذو طرف أرضي. وبمجرد توصيل التيار الكهربي، تعرض شاشة الفرن ما يلي:



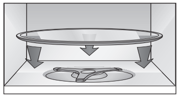
تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند الجانبين.

٢. افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض.

٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.

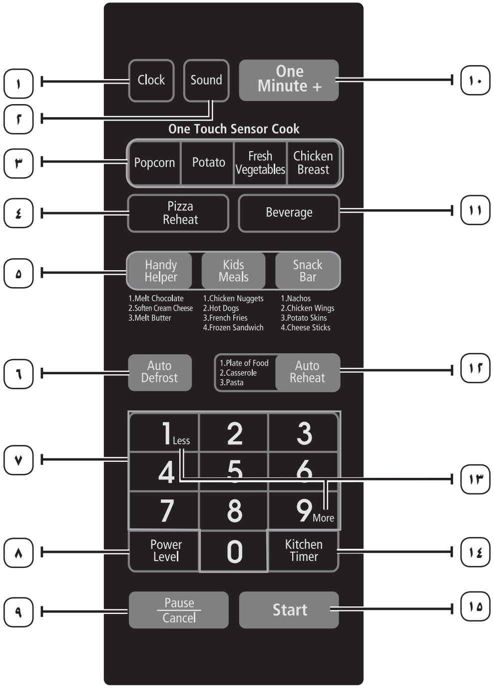


٤. ضع الحلقة المجمَّعة مسبقًا في منتصف الفرن.



٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلاءم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.

لوحة التحكم



١. Clock (الساعة)
٢. Sound(الصوت)
٣. أزرار One Touch Sensor Cook (الطهي بلمسة واحدة باستخدام الحس)
٤. Pizza Reheat (تسخين البيتزا) (الطهي الفوري)
٥. قوائم الطهي التلقائي
٦. Auto Defrost (إذابة ثلج أوتوماتيكية)
٧. أزرار الأرقام
٨. Power Level (مستوى الطاقة)
٩. Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/الإلغاء)
١٠. One Minute+ (دقيقة+)
١١. Beverage (المشروبات) (الطهي الفوري)
١٢. Auto Reheat (إعادة أوتوماتيكية للتسخين)
١٣. More/Less (أكثر/أقل)
١٤. Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)
١٥. Start (تشغيل)

ضبط الساعة

١. اضغط على الزر Clock **(الساعة)**. يومض مؤشري "ENTER" (الإدخال) و"TIME" (الوقت).
٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام: 5، 0، 0.
٣. بعد مرور ٥ ثوانٍ. يومض مؤشر "ENTER" (الإدخال) وتظهر "Cloc".
٤. اضغط على الزر Clock **(الساعة)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي. ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر Clock **(الساعة)**.

وظيفة توفير الطاقة التلقائية
إذا لم تحدد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة التوقف المؤقت. يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر «الساعة» بعد مرور ٢٥ دقيقة.
يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق في حالة فتح الباب.

استخدام الزر إيقاف مؤقت/الإلغاء

يسمح لك الزر Pause/Cancel **(إيقاف مؤقت/الإلغاء)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت حتى تتأكد من مستوى نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط على الزر Pause/Cancel **(إيقاف مؤقت/الإلغاء)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى. اضغط على الزر Start **(تشغيل)**.
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط على الزر Pause/Cancel **(إيقاف مؤقت/الإلغاء)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات خاطئة قمت بإدخالها: اضغط على الزر Pause/Cancel **(إيقاف مؤقت/الإلغاء)** مرة واحدة. ثم أعد إدخال الإرشادات.

تحديد وحدة الوزن

يمكنك بسهولة تحديد وحدة الوزن (بالكيلوجرام أو بالرطل) لفرن الميكروويف.

١. اضغط على الزر "0" خلال ٤ ثوانٍ من توصيل فرن الميكروويف.
٢. حدد إما Kg **(كيلوجرام)** أو Lbs **(رطل)** عن طريق الضغط على الزر "0".
٣. انتظر ٣ ثوانٍ بعد تحديد وحدة الوزن.
٤. يتم ضبط وحدة الوزن التي حددتها تلقائيًا.

لإعادة ضبط وحدة الوزن. افصل الطاقة. ثم أعد توصيلها مرة أخرى.
ثم ارجع للخطوة ١ أعلاه.

العربية

استخدام الزر دقيقة+

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة دقيقة بدقيقة باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر **One Minute+ (دقيقة+)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال. اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.

يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر **One Minute+ (دقيقة+)** لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

استخدام أزرار الطهي باستخدام المجس

من خلال الشعور الفعلي بالبخار المنبعث أثناء تسخين الطعام، توفر هذه الميزة تلقائياً بضبط وقت التسخين لكميات وأنواع متعددة من الأطعمة المطهية مسبقًا. يجب أن تكون كافة الأطعمة تم طهيها مسبقًا وتم حفظها في درجة حرارة الثلاجة.

١. اضغط الزر Sensor Cook (**الطهي باستخدام المجس**) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، Popcorn (**فشار**)). تعرض الشاشة "----" ويبدأ فرن الميكروويف في الطهي تلقائيًا. عند طهي الفشار، انتظر لمدة خمس دقائق بين كل كيس وآخر لتجنب تعريض الصينية الزجاجية للتسخين الزائد. إذا كنت تريد التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي، اضغط على الزر Clock (**الساعة**).

دليل الطهي باستخدام المجس

اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند طهي أنواع مختلفة من الأطعمة باستخدام المجس.

الطعام	الكمية	الإجراء
الفشار	عبوة واحدة تزن ٣,٠ إلى ٣,٥ أوقية	استخدم كيسًا واحدًا فقط من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف في كل مرة. توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
البطاطس	من ١ إلى ٦ ثمرات من البطاطس.	اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. اتركها لمدة ٣-٥ دقائق. واترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
الخضراوات الطازجة	من ١ إلى ٤ أكواب	ضع الخضراوات الطازجة في طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف وأضف ملعقتين كبيرتين من الماء. قم بتغطية الطبق باستخدام ورق الميكروويف الحراري أو بغطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف. إذا قمت باستخدام الغطاء البلاستيكي، فتأكد من ترك فتحة صغيرة بالقرب من حافة الطبق للتهوية. أخرج الخضراوات من الفرن، وقم بتغطيتها لمدة دقيقتين. ثم قم بتقليبها أو تقديمها. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
صدور الدجاج	من ٠,٥ إلى ١,٥ أوقية	قم بتنظيم قطع الدجاج في الطبق المسموح باستخدامه مع الميكروويف مع وضع الأجزاء الأكثر سمكًا إلى الخارج. قم بتغطية الجوانب المثنية بورق شمعي أسفل الطبق. للحصول على أفضل النتائج عند طهي دجاجة ذات صدر سميك. قم بالدق على كل جانب من الجوانب قبل الطهي. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. اقلب قطع الدجاج وأعد تنظيمها. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

استخدام أزرار الطهي الفوري

١. اضغط على الزر **Instant Cook (الطهي الفوري)** المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال. **Beverage (المشروبات)**). تعرض شاشة العرض حجم التقديم الأول. (يومض كل من "ENTER (إدخال)" و"QTY (الكمية)):

٢. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. عند تحديد حجم التقديم الصحيح. يبدأ الميكروويف الطهي بشكل تلقائي.

سيصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
تسخين البيتزا	شريحة واحدة ٢ شرائح ٣ شرائح ٤ شرائح	ضع البيتزا في طبق مسطح مناسب للاستخدام في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. اتركها لمدة ١-٢ دقيقة قبل التقديم.
المشروبات	نصف كوب كوب واحد كوبان	استخدم كوب قياس أو كوب خزفي؛ ولا تقم بتغطيته. ضع المشروب داخل الفرن. قلب جيدًا بعد التسخين.

استخدام زر مساعدة

١. اضغط على الزر **Handy Helper (مساعدة)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز العنصر)

اضغط على الزر **Handy Helper (مساعدة)** بشكل متكرر لتحديد العنصر الذي تريده.

(راجع **جدول Handy Helper (مساعدة)** أدناه)

٢. اضغط على الزر **رقم 1** أو **2** لتحديد حجم التقديم الذي تريده. (حجم التقديم) فقط لكل من Soften Cream Cheese (الجبن الكريمي الطري) وMelt Chocolate (الشيكولاتة الذائبة).

(راجع **جدول Handy Helper (المساعدة)** أدناه لمعرفة أحجام التقديم)

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

جدول المساعدة

الكود	نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
A-1	الشيكولاتة الذائبة	عدد ١ كوب	ضع شرائح أو مربعات الشيكولاتة في طبق آمن الاستخدام مع الميكروويف. قلب جيداً عند مرور نصف الوقت عند إصدار الفرن صوت تنبيه. ثم أعد تشغيل الفرن. في حالة عدم تقليب الشيكولاتة. تحتفظ الشيكولاتة بشكلها حتى في حالة تجاوز وقت التسخين.
A-2	الجبن الكريمية الطرية	عدد ١ عبوة (٨ أوقية)	فك تغليف الجبن الكريمية وضعها في طبق آمن الاستخدام مع الميكروويف. اتركها لمدة ١-٢ دقيقة.
A-3	الزبد الذائبة	عدد ١ قالب (١/٤ رطل) عدد ٢ قالب (٥. رطل)	فك تغليف الزبد واقطعها إلى نصفين بشكل عمودي. ضع الزبد في الطبق وقم بتغطيتها بورق شمعي. قم بالتقليب جيداً بعد الانتهاء واتركها لمدة دقيقة أو دقيقتين.

استخدام الزر وجبات الأطفال

١. اضغط على الزر Kids Meals (**وجبات الأطفال**) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض شاشة العرض "A-1" (كود نوع الطعام).
اضغط على الزر Kids Meals (**وجبات الأطفال**) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده.
(راجع **جدول** Kids Meals (**وجبات الأطفال**) أدناه)

٢. اضغط على الزر **رقم 1** أو 2 لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
(راجع **جدول** Kids Meals (**وجبات الأطفال**) أدناه للتعرف على حجم التقديم.)

٣. اضغط على الزر Start (**تشغيل**) لبدء الطهي.

جدول وجبات الأطفال

الكود	نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
A-1	قطع الدجاج	٤ إلى ٥ أوقية ٦ إلى ٧ أوقية	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. واتركها لمدة دقيقة واحدة.
A-2	الهوت دوج	قطعتان أربع قطع	قم بثقب الهوت دوج ووضعه في طبق. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. أضف شرائح خبز أو أعد تشغيل الفرن.
A-3	البطاطس المقلية	٤ إلى ٥ أوقية ٦ إلى ٧ أوقية	ضع عدد ٢ فوطة ورقية على طبق ورتب البطاطس المقلية على الطبق. ولا تضعها فوق بعضها. استخدم فوطة ورقية إضافية بعد إخراج البطاطس من الفرن.
A-4	السندوتشات المجمدة	قطعة واحدة قطعتان	ضع السندوتش المجمد في "كيس التسخين" (المتوفر مع العبوة) وضعه على الطبق.

استخدام الزر وجبات خفيفة

١. اضغط على الزر Snack Bar (**وجبات خفيفة**) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض شاشة العرض "A-1" (كود نوع الطعام).
اضغط على الزر Snack Bar (**وجبات خفيفة**) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده.
(راجع **جدول** Snack Bar (**وجبات خفيفة**) أدناه)

٢. اضغط على الزر **رقم 1** أو 2 لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
يتوفر الزر 1 (حجم التقديم) للناتشو.
(راجع **جدول** Snack Bar (**وجبات خفيفة**) أدناه لمعرفة أحجام التقديم.)

٣. اضغط على الزر Start (**تشغيل**) لبدء الطهي.

جدول الوجبات الخفيفة

الكود	نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
A-1	رقائق الناتشو	كمية تكفي لشخص واحد	ضع خبز الذرة المقطعة (التورتيلا) على طبق بعيداً عن بعضها البعض. انثر الجبن عليها بالتساوي. المكونات : - كوبان من شرائح التورتيلا - ½ كوب جبن مبشور
A-2	أجنحة الدجاج	٥ إلى ٦ أوقية ٧ إلى ٨ أوقية	استخدم أجنحة الدجاج المطهية مسبقاً المجمدة. ضع أجنحة الدجاج على شكل دائرة وقم بتغطيتها بالورق الشمعي.
A-3	قشر البطاطس	عدد ١ ثمرة بطاطس مطهية عدد ٢ ثمرة بطاطس مطهية	قم بتقطيع البطاطس المطهية إلى ٤ أجزاء متساوية. انزع قطع البطاطس تاركاً حوالي ¼ بوصة في القشرة. ضع قشر البطاطس في طبق على شكل دائرة. انثر اللحم المفروم والبصل والجبن. ولا تغطيها.
A-4	قوالب الجبن	٥-٦ قطع ٧-١٠ قطع	ضع قوالب الجبن في الطبق على شكل دائرة. ولا تغطيها.

العربية

العربية

التسخين التلقائي

لتسخين الطعام. حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها. وسيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت التسخين.

١. اضغط على الزر Auto Reheat **(التسخين التلقائي)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه.
يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد.
يمكنك تحديد حتى أربعة فناجين للطاجن وتسخين المعجنات وتسخين الأرز. يتوفر خيار تقديم لفرد واحد لطبق طعام واحد.
تعرض الشاشة الطبق والكمية التي تمت باختيارها.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لزيادة حجم التقديم. **على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص. اضغط على الزر ٣ (راجع جدول Auto Reheat (التسخين التلقائي) الموجود أدناه والخاص بأحجام التقديم).** تعرض الشاشة عدد الأطباق التي تمت بتحديدها:

٣. اضغط على الزر Start **(بداية)**. ستعرض الشاشة "وقت الطهي".

جدول التسخين التلقائي

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	كمية تكفي لشخص واحد	استخدم فقط الأطعمة المثلجة التي تم طهيها مسبقًا. غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. المكونات : - ٣-٤ أوقية لحم أو دواجن أو سمك (حتى ٦ أوقية بالعظم) - نصف كوب من المواد النشوية (بطاطس أو المعجنات أو الأرز أو غير ذلك) - نصف كوب من الخضراوات (من ٣-٤ أوقية تقريبًا)
الطاجن	من ١ إلى ٤ أطباق تقديم (٨ أوقية / حجم التقديم)	استخدم الأطعمة المثلجة فقط. قم بتغطيته بغطاء بالاستيكي به فتحات تهوية.
المعجنات	من ١ إلى ٤ أطباق تقديم (٨ أوقية / حجم التقديم)	قلب الطعام جيدًا قبل التقديم.

الإذابة الأوتوماتيكية

لإذابة الأطعمة المجمدة. اضبط وزن الطعام فيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر Auto Defrost **(إذابة ثلج أوتوماتيكية)**. تعرض الشاشة "0.5 lbs." (٠,٥ رطل)"
(٠,٢ كجم إذا قمت بضبط الفرن على القياس المتري).
(يومض كل من "ENTER" (إدخال) و "Lbs" (رطل)).

٢. لضبط وزن الطعام، اضغط الزر Auto Defrost **(إذابة ثلج أوتوماتيكية)** بشكل متكرر. يزيد ذلك الوزن بمقدار ٠,٥ رطل حتى ٦,٠ أرطال (يزيد الزر "**إذابة ثلج أوتوماتيكية**" الوزن بمقدار ٠,٢ كجم حتى ٢,٦ كجم إذا كنت تستخدم نظام القياس المتري).

كما يمكنك أيضًا استخدام أزرار **الأرقام** لإدخال وزن الطعام مباشرةً.

يقوم الفرن بحساب وقت إزالة الثلج وبدء التشغيل تلقائياً.
يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء إذابة الثلج لتعرف أنه تم الانتهاء من الطهي.

٣. اضغط على الزر Pause/Cancel **(إيقاف مؤقت/الإلغاء)**. وافتح باب الفرن واقلب الطعام.

٤. اضغط على الزر Start **(تشغيل)** لاستئناف إذابة الثلج.

راجع **صفحة رقم ٢١** للإطلاع على دليل إذابة الثلج الأوتوماتيكية.

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمستويين مختلفين من الطهي. كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. ويتيح لك زر Power Level **(مستوى الطاقة)** التحكم في مستوى الحرارة من "دافئ" (١) إلى "عالي" (٠).

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_AR.indd 13
2014-05-08 3:37:08

العربية

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" تلقائيًا. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر Power Level (**مستوى الطاقة**).

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت للطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضًا. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام 2 و 0 و 0 و 0.**

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى High (عالي)، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**. ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة

مستوى الطاقة ١٠ = 1	دافئ	مستوى الطاقة ٦٠ = 6	(على نار هادئة)
مستوى الطاقة ٢٠ = 2	(منخفض)	مستوى الطاقة ٧٠ = 7	(عالي متوسط)
مستوى الطاقة ٣٠ = 3	(فك التجميد)	مستوى الطاقة ٨٠ = 8	(التسخين)
مستوى الطاقة ٤٠ = 4	(منخفض متوسط)	مستوى الطاقة ٩٠ = 9	(القلي)
مستوى الطاقة ٥٠ = 5	(متوسط)	مستوى الطاقة: عالي = 0	(عالي)

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** قبل الضغط على الزر **Start (تشغيل)**، ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك تعيين مراحل متعددة من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١. اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
لضبط مستوى الطاقة على "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** مرتين.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت طهي آخر.

٣. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**. ثم استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط على الزر **Start (بدء)** لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من **Power Level (مستوى الطاقة)** أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط على الزر 0 مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر 1. لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة رقم ١ الموجودة أعلاه.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_AR.indd 14
2014-05-08 3:37:09

استخدام الزرين أكثر/أقل

يسمح لك الزرين More/Less (أكثر/أقل) بضبط أوقات طهي معينة مسبقًا.
تعمل في أوضاع Sensor Reheat (التسخين باستخدام المجس) أو Sensor Cooking
(الطهي باستخدام المجس) أو Instant Cook (الطهي الفوري) أو Handy Helper (المساعدة) أو Kids Meals
(وجبات الأطفال) أو Snack Bar (وجبات خفيفة) أو Time Cook (مدة الطهي)
استخدم الزرين More/Less (أكثر/أقل) فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باتباع أحد تلك الإجراءات.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي:
اضغط على الزر More (9) (أكثر (٩)).

٢. لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي:
اضغط على الزر Less (1) (أقل (١)).

إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع Time Cook (مدة الطهي) بـ ١٠ ثوان. اضغط على الزر More (9) (أكثر (٩)) أو (1) Less(أقل (١)).

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزر Sound (الصوت). اضغط على زر التشغيل "ON".
(فيبدأ زر البدأ "START" في الوميض)

٢. اضغط على الزر Sound (الصوت) لإيقاف تشغيل الصوت. تعرض الشاشة:
"إيقاف التشغيل" (OFF) (يومض الزر "تشغيل" (START)

٣. اضغط على Start (تشغيل). تعود الشاشة لعرض الوقت.

استخدام مؤقت المطبخ

١. اضغط على الزر Kitchen Timer (مؤقت المطبخ).

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.

٣. اضغط على الزر Start (تشغيل) لتشغيل Kitchen Timer (مؤقت المطبخ).

٤. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر "0" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "2". يظهر "Loc" على شاشة العرض.

بعد ذلك، لا يمكن استخدام فرن الميكروويف حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة ١ المذكورة أعلاه.

ميزة توفير الطاقة

١. بعد مرور ٥ دقائق في وضع الاستعداد (في وضع "وقت الطهي" أو "الوقت الحالي".) يتم إيقاف تشغيل شاشة فرن الميكروويف.

٢. في هذا الوقت. اضغط على أي زر للعودة إلى الحالة السابقة ولتشغيل الشاشة مرة أخرى.

٣. وعلى الرغم من ذلك. فلا تقوم ميزة توفير الطاقة بإيقاف تشغيل شاشة العرض في الحالات التالية
- في حالة E-41 و E-42 وE-45 و E-47

العربية

العربية

أواني الطهي

- الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية - تستخدم للتسخين أو للطهي.
- طبق التحمير القابل للاستخدام داخل الميكروويف - يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل شرائح اللحم أو قطع اللحم أو الفطائر المحلاة. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- ورق الميكروويف الحراري - يستخدم للاحتفاظ بالبخار. اترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وتجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- الورق الشمعي - يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- الفوط الورقية وفوط المائدة - تستخدم للتسخين لفترات قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تصنيعها. والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- الأطباق والأكواب الورقية - تُستخدم في تسخين الطعام لمدة قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المُعاد تصنيعها. والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- مقياس الحرارة - استخدم مقياس الحرارة الذي يحمل علامة Microwave Safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدود

- ورق الألومنيوم - استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألومنيوم إلى تعرض الفرن للتلف. لذا يجب توخي الحذر.
- أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية - يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق المزينة بالزخارف المعدنية.
- الأواني البلاستيكية - يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). قد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب - تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط. حيث أنها قابلة للاشتعال.

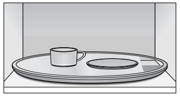
لا يوصى به

- الزجاجات والبرطمانات الزجاجية - قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- الأكياس الورقية - تؤدي إلى اشتعال النيران. يستثنى من ذلك أكياس الذرة المُصممة خصيصًا للاستخدام في الميكروويف.
- الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البوليسترين - قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام - كحاويات السمن النباتي التي قد تنصهر في الميكروويف.
- الأواني المعدنية - قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن متأكدًا من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١. قم بملء كوب من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢. اضغط على الزر +One Minute (+دقيقة) مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة High (عالي).

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره باردًا. إذا أصبح الطبق دافئًا، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

لا يوصى به

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضراوات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل منتظم. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدرًا أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكًا تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتتلقى قدرًا أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء رفيعة السُمك في وسط القرص الدوار.

لف الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز مربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت ليكتمل نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم كبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قلب الطعام جيدًا وتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساوٍ أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لتساعد في عملية الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس أو السُجق، لمنع تفتقها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود داخل حلوى الدونتس سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- لا يوصى بتخزين الأطعمة في المنزل داخل الميكروويف حيث قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، فإن الحرارة المنبعثة من الطعام غالباً ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلوى التي تحتوي على السكر في الميكروويف، حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لأية إصابات.

العربية

الطهي التلقائي باستخدام الجس

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام الجس" بطهي الطعام تلقائيًا من خلال الكشف عن كمية البخار المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام. تنبعث أنواع عديدة من الأبخرة. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام الجس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين بواسطة الكشف عن هذه الأبخرة المنبعثة من الطعام. مما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام الجس". سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام الجس" عن الأبخرة المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقتٍ قصير. يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. سيكون ذلك وقتاً جيداً لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائياً باستخدام الجس. يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تساعد على تحمير الأطعمة. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام. لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.
- يتم استخدام اللوحة الخاصة بوظيفة "زيادة/إنقاص" (More/Less) في زيادة وقت الطهي أو إنقاصه. يجب استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة نضج الطعام لتتناسب مع تفضيلك الشخصي.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام الجس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة. اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دوماً الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بالاستيكية. عند استخدام غطاء بالاستيكي. اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائماً بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام الجس". بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام الجس في عملية طهي متتابعة. مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- ركّب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن الجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة. لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام الجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جدًا أو منخفضة جدًا.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر المواد المتطايرة من هذا المنظف على الجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف. حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء المناسب "للطهي التلقائي باستخدام الجس".
- حافظ دوماً على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة.
- تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم جهة أسفل. استخدم شرائح رفيعة من ورق الألومنيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي / مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ رطل	**مدة الطهي:** ٨-١٢ دقيقة / ٠٫٥ كيلو جرامٍ في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية - غير مطهو جيداً ٩-١٣ دقيقة / ٠٫٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية - متوسط النضج ١٠ إلى ١٥ دقيقة / ٠٫٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية - نضج تام **مستوى الطاقة:** High (عالي) (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium (متوسط) (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجُهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة عشر دقائق.
اللحم بدون عظم أو بعظم حتى ٤ رطل	**مدة الطهي:** ١٢ إلى ١٦ دقيقة / ٠٫٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية لنضج جيد تمامًا **مستوى الطاقة:** High (عالي) (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium (متوسط) (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجُهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة عشر دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألومنيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي / مستوى الطاقة	الطريقة
دجاجة كاملة حتى ٤ رطل	**مدة الطهي:** ٧-١٠ دقيقة / ٠٫٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية **مستوى الطاقة:** متوسط عالي (٧).	ضع الدجاجة واجعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥-١٠ دقيقة.
قطع الدجاج حتى ٢ رطل	**مدة الطهي:** ٧ إلى ١٠ دقيقة / ٠٫٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية للحم الداكن و ٧٥ درجة مئوية للحوم البيضاء **مستوى الطاقة:** متوسط عالي (٧).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة على جوانب الطبق. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥-١٠ دقيقة.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_AR.indd 19
2014-05-08 3:37:09

دليل طهي المأكولات البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة الطهي.

الطعام	مدة الطهي / مستوى الطاقة	الطريقة
شرائح اللحم حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٧ إلى ١١ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط - عالي (٧).	ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٣-٥ دقيقة.
الشرائح المخلية حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٤ إلى ٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط - عالي (٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق طهي، مع وضع الشرائح الرفيعة أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من نصف بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٢-٣ دقيقة.
الجمبري حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٤-٦ نصف / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط - عالي (٧).	ضع الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعضه. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح متماسكًا وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاث مرات. واتركه لمدة ٥ دقائق.

طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضًا بتسخين البيض الناضج جيدًا دون تقشيره؛ لأنه قد يتفتق.
- قم دومًا بثقب البيض حتى لا يتفتق.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له؛ حيث يصبح جافًا إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضراوات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات السميكة مثل البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف حوالي ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات صغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء بأنواعها المختلفة، إلخ) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دومًا الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكللي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية باتجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائمًا بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها للتفتق.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت سمك الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

دليل الإذابة الأوتوماتيكية

اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الطعام	الكمية القياسية	الإجراء
اللحم البقري المشوي، لحم الخنزير	٢,٥-٦,٠ رطل	ابدأ بوضع الجزء السميك من الطعام إلى أسفل. بعد كل مرحلة، قم بتقليب الطعام وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم.
شرائح السمك، شرائح اللحم، الأسماك الكاملة	٠,٥-٣,٠ رطل	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب الطعام. في حالة وجود أية شرائح من الطعام دافئة أو مجمدة، قم بلفها بشرائط رفيعة ومسطحة من ورق الألمونيوم. قم بإزالة أية شرائح من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٥-١٠ دقائق.
اللحم المفروم	٠,٥-٣,٠ رطل	بعد كل مرحلة، قم بإزالة أي أجزاء من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة بورق الألمونيوم لمدة تتراوح من ٥-١٠ دقائق.
دجاجة كاملة	٢,٥-٦,٠ رطل	قم بإزالة الأحشاء قبل تجميد الدواجن. ابدأ عملية إذابة الثلج بوضع صدور الدجاج إلى أسفل. بعد المرحلة الأولى، قم بقلب الدجاجة وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائط رفيعة من ورق الألمونيوم. بعد المرحلة الثانية، قم مرة أخرى بلف أي أجزاء دافئة بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة.
قطع الدجاج	٠,٥-٣,٠ رطل	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب أو إزالة قطع الطعام التي تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها لمدة بين ١٠-٢٠ دقيقة.

تحقق من مدى إذابة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك التجميد عن الطعام من المنتصف. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ٠,٥ بوصة
نصف كوب من البصل المُقطع
ملعقتان كبيرتان من الدقيق
ملعقة واحدة كبيرة من صلصة ورسترشاير
عدد ١ علبة (٣٨٠-٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها نصف بوصة (حوالي كوب واحد)
نصف كوب من الشعير
ورقة من نبات اللوري
ربع ملعقة كبيرة من الفلفل
عبوة واحدة (٢٨٠-٢٥٠ جرام) من البازلاء المجمدة، بعد فك التجميد عنها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الورسترشاير جيدًا في طاجن سعة نصف جالون، وقم بتغطيته بالغطاء. قم بالطهي لمدة ٦-٨ دقائق في المستوى "عالي" High (عالي) (٠) حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.

٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي لمدة تتراوح بين ساعة وساعة ونصف في المستوى Medium (متوسط) حتى ينضج اللحم والجزر، ثم قم بالتقليب ٢-٣ مرات.

٣. قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات اللوري قبل التقديم.
تكفي هذه الكمية ستة أفراد.

طاجن البروكلي بالجبن

ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
ربع كوب من البصل المُقطع
ملعقة ونصف كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ربع ملعقة صغيرة من المستردة الجافة
١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل
كوب ونصف من اللبن
ربع كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٥ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور
عبوة واحدة (٢٥٠ إلى ٢٨٠ جرام) من البروكلي المُقطع المجمد. بعد فك تجميده
٤ أكواب من المكرونة المطهوة الحلزونية (٢٢٥ جرام)

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ١-٢ دقيقة في المستوى العالي(٠) في طاجن حجمه نصف جالون حتى يُصبح البصل ليناً. وقم بالتقليب مرة واحدة.

٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٣٠-٦٠ ثانية في المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يتجانس المزيج.

٣. ثم أضف الفلفل الأحمر مع التقليب. قم بالطهي لمدة ٢-٣ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.

٤. أضف البروكلي والمكرونة. وقلبها جيدًا مع الخليط. وقم بوضع الغطاء. استمر في الطهي لمدة ٤-٦ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى تتم عملية التسخين. ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وقم بتقليبه قبل التقديم.

تكفي هذه الكمية ستة أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع بحجم نصف بوصة
٤ شرائح من اللحم (غير مطهي) مقطعة إلى قطع بحجم نصف بوصة
ربع كوب من البصل المُقطع
ملعقتان صغيرتان من السكر
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من الدقيق
نصف ملعقة صغيرة من حبوب الكرفس
١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل
ملعقتان ونصف كبيرتان من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في طاجن سعة نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بطهي البطاطس في المستوى High (عالي) (٠) إلى أن تنضج لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانبًا لكي تبرد قليلاً.

٢. قم بطهي اللحم في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (٠) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥ - ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.

٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يتم النضج لمدة ١,٥-٢,٥ دقيقة؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.

٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى High (عالي) (٠) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠-٤٠ ثانية). ثم أضف الخل ونصف كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى High (عالي) (٠) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكًا بعض الشيء (لدقيقة أو دقيقتين)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. صب الخليط فوق البطاطس. وقم بتقليبه قبل التقديم.*

تكفي هذه الكمية ستة أفراد.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_AR.indd 22
2014-05-08 3:37:09

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المقطّع
فص ثوم مفروم
عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠-٤٥٠ جرام)
علبة (٣٨٥ - ٤٠٥ جرام) من مرق الدجاج
علبة (١٩٥-٢٤٠ جرام) من الذرة
وعلبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المقطّع
١ إلى ٢ ملعقة صغيرة من الكمون. أو حسب المذاق المطلوب

١. ضع البصل والثوم في طاجن سعة ثلاثة أرباع جالون. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي في المستوى High (عالي) (٠) لمدة من ٢ إلى ٤ دقائق حتى يتم النضج.

٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المكونات المتبقية؛ وقلبها جيدًا.

٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى High (عالي) (٠) لمدة ١٠ دقيقة؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى Medium (متوسط) واتركه لمدة ٥ دقائق. وقم بتقليبه قبل التقديم.
تكفي لنصف جالون تقريبًا.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل الاتصال بمسئول الصيانة للفرن. راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح. تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار. وانتظر عشر ثوان. ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار. إذا لم يعمل الجهاز. اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط على الزر Cancel (إلغاء) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة. أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان. ثم قم بتوصيله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي. سيعرض مؤشر الوقت "88:88". أعد ضبط الساعة وأي تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.

MW6194ST_XSG_DE68-03249B-03_AR.indd 23
2014-05-08 3:37:09

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- • تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٢ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص في الفولطية. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

مشاهدة شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أي أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين ورق الألمونيوم والجدران الداخلية للفرن.

القرص الدوار ثابت أو يصدر ضجيج.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيدًا عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

رسائل الخطأ

- في حالة ظهور الرسالة "الخطأ١" (Error1) و "الخطأ٣" (Error3) على الشاشة، الرجاء تبريد الفرن لمدة ٥ دقائق على الأقل. في حالة تكرار ظهور هذه الرسائل، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا.
- إذا قمت بفتح الباب لمعرفة مدى نضج الطعام، تظهر الرسالة "Error4".
- في حالة ظهور الرسالة "Error2"، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا فوراً.

العناية والتنظيف

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة القاسية أو التي تحتوي على مواد كاشطة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة طيبة للفرن) في كوب سعة أربعة فناجين بمستوى طاقة **High** (**عالي**) ولمدة خمس دقائق أو حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- في حالة تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة. قد يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبدًا بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء داخل الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

ملاحظة

المواصفات

الطراز	MW6194ST / MW6194W / ME6194ST
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة. تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد الخارجية	٦٦٠,٤ (عرض) × ٣٥١,٣ (ارتفاع) × ٤٦٠,٥ (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٤٤٩ (عرض) × ٢٧٥,١ (ارتفاع) × ٤٥٣,١ (عمق)
الحجم	٥٤ لترًا
الوزن الصافي	٢٠ كجم

العربية

ملاحظة

ملاحظة

ملاحظة

ملاحظة

العربية

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت	اتصل	البلد
www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)	800-SAMSUNG (726-7864)	U.A.E
	800-SAMSUNG(726-7864)	OMAN
	183-2255 (183-CALL)	KUWAIT
	8000-4726	BAHRAIN
	800-2255 (800-CALL)	QATAR
www.samsung.com/eg/support	08000-726786 16580	EGYPT
www.samsung.com/n_africa/support	021 36 11 00	ALGERIA
www.samsung.com/pk/support	0800-Samsung (72678)	PAKISTAN
www.samsung.com/n_africa/support	80-1000-12	TUNISIA
www.samsung.com/Levant/support (English)	0800-22273 06 5777444	JORDAN
	18252273	SYRIA
www.samsung.com/iran/support	021-8255	IRAN
www.samsung.com/n_africa/support	080 100 2255	MOROCCO
www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)	920021230	SAUDI ARABIA
www.samsung.com/tr/support	444 77 11	TURKEY
www.samsung.com/africa_en/support	0800-726-7864	NIGERIA
	0800-10077 0302-200077	GHANA
www.samsung.com/africa_fr/support	8000 0077	Cote D' Ivoire
	800-00-0077	SENEGAL
	7095-0077	CAMEROON
www.samsung.com/support	0800 545 545	KENYA
	0800 300 300	UGANDA
	0685 88 99 00	TANZANIA
	9999	RWANDA
	200	BURUNDI
	499999	DRC
	1969	SUDAN
	0860 SAMSUNG (726 7864)	SOUTH AFRICA
	8007260000	BOTSWANA
	08 197 267 864	NAMIBIA
	0211 350370	ZAMBIA
	847267864 / 827267864	MOZAMBIQUE

DE68-03249B-03